

Cerca



Homepage

ADESIONE AL PORTALE

Le aziende olivicole

I consorzi di tutela

Concorsi

Eventi e Manifestazioni

News

Le Cultivar

Dop

Bio

Rassegna degli oli Extravergini



Laboratori di analisi autorizzati

Comitati di assaggio

Oli extravergini dop bio

Disciplinari

Normative e Regolamenti

La Certificazione HS high standard

Classificazione degli oli di Oliva

Sagre dell'olio

Ricette Tipiche

News dalle aziende

Vocabolario specifico per l'olio d'oliva

Vocabolario generale Analisi sensoria

Legislazione comunitaria in materia di etichettatura degli oli di oliva

I Musei della civiltà dell'Olio

VETRINA DELLE OFFERTE



L'Azienda in Primo Piano



AZIENDA AGRICOLA CARUSO
Via Carso n° 18
92010 Caltabellotta AG
Telefono 0925 95 22 90 Cellulare 328 77 31 503 - 338 23 85 172
indirizzo email
carusopinuccia@libero.it
sito internet www.oliocaruso.it

L'azienda agricola CARUSO, è estesa su 18 ettari. Dista 3 Km da Caltabellotta (AG) Sicilia ad un'altitudine di 700 m. s.l.m. Nata negli anni 80, è a conduzione familiare, e da più di un anno, sta effettuando la conversione ad un regime di coltivazione biologica. Essa ricade in parte, nell'antico feudo del Barone Bona, territorio in cui da secoli, la coltivazione dell'ulivo, è emblema di



purificazione, fecondità e simbolo di pace. Gli uliveti, sono composti da impianti giovani, ai quali si affiancano alberi secolari inseriti in un contesto paesaggistico territoriale unico nel suo genere, il quale solo Caltabellotta può offrire. Questi impianti sono composti unicamente da piante di Biancolilla, le quali producono un olio extravergine d'oliva (OLIO CARUSO) in "Conversione Bio" di altissima qualità, certificato da Iceabios.

L'Etichetta della settimana

OLIO CARUSO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA:

tipologia:

olio extravergine di oliva in conversione biologica

zona di produzione:

contrade chimino - callisi

caltabellotta

cultivar:

biancolilla

sistema di raccolta:

a mano

periodo di raccolta:

ottobre - novembre

sistema di estrazione:

spremitura a freddo con sistema a ciclo continuo dopo poche ore dalla raccolta

bottiglie disponibili di capacità' da: 0,25 l 0,50 e 0,75 l

caratteristiche del prodotto:

- colore:

verde con riflessi dorati leggermente velato

- profumo:

fruttato intenso con sentori di mandorle

- gusto:

corposo e rotondo leggermente amaro e piccante



valle d'aosta

Vai!

☐ Apri in una nuova finestra

Ultime aziende olivicole affiliate

Azienda agricola Li Re
Azienda Agricola Terraliva
Azienda Agricola Caruso
Azienda agricola Eleonora Cigna
Azienda agricola Ascoli
Azienda agricola Calvaruso
Azienda agricola Il Brolo
Azienda agricola Masseriola
Planeta aziende agricole
Augello s.n.c.
Carmela Di Caro

Search Hotels

Destination

Check-in date

7

February '11

Check-out date

8

February '11

☐ I don't have specific dates yet

ANTEPRIME PERSONALIZZATE

ELENCO COMPLETO DELLE ANTEPRIME PERSONALIZZATE INSERITE IN QUESTO PORTALE

NEWS - NEWS - NEWS - NEWS - NEWS - NEWS - NEWS - NEWS -

Il Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC**Venezia Vini Naturali**

In Francia la mescita al bicchiere salva i ristoranti dalla crisi

IL PROSECCO SUPERIORE SI PROMUOVE NEGLI USA

FATTO A MANO Vino in Villa riscopre il sapere manuale

L'UNIONE FA LA FORZA ANCHE NEL MERCATO

Nuova sede operativa per l'Irsv

New York 24 -26 Gennaio 2011

Riprendono in Friuli i corsi

Il Bardolino si presenta a Identità Golose

6^ Edizione Premio Giornalistico

Logo Città del Vino

Franco Ricci presidente dei sommelier del mondo

Vino, boom dell'export ma cala il consumo interno

Acquavite Italia 2011, un successo!

La Nazionale Italiana Cuochi sul podio di Francia

Cucinare CON... cucinare SENZA..." arrivano i Grassi!

CANTINA NOVELLI: UN SAN VALENTINO.... D'ANNATA!

Vino nella ristorazione privilegiando il territorio

Donatella Giannotti e Associazione Christian

San Valentino "unico per due"

Torchiato il Recioto... anche quest'anno grande successo!

olio extravergine di

Google Web Elements

'Premio Olivarum' per il miglior olio extravergine d'oliva della Basilicata

AgricolturaOnWeb - 4 hours ago

Nuovo appuntamento con i migliori oli extravergini di oliva della Basilicata. E' stato pubblicato il bando del 'Premio regionale Olivarum', ...

[Related Articles »](#)

[« Previous](#)

[Next »](#)

**I PORTALI REGIONALI COLLEGATI**

www.lavalldaosta.eilsuoolio.it
www.ilpiemonte.eilsuoolio.it
www.lasicilia.eilsuoolio.it
www.lalombardia.eilsuoolio.it
www.laliguria.eilsuoolio.it
www.iltrentinoaltoadige.eilsuoolio.it
www.ilfriuliveneziagiulia.eilsuoolio.it
www.labruzzo.eilsuoolio.it
www.lemarche.eilsuoolio.it
www.illazio.eilsuoolio.it
www.lapuglia.eilsuoolio.it
www.ilmolise.eilsuoolio.it
www.lacalabria.eilsuoolio.it
www.lasardegna.eilsuoolio.it
www.lacampania.eilsuoolio.it
www.labasilicata.eilsuoolio.it -

News dalle aziende**Olio Extravergine d'Oliva** www.olioditoscanamerlini.it

100% Toscano di Nostra Produzione Vendita Diretta e Vendita on Line!

Oliveoilequiment www.oliveoilequiment.com

annunci vendita nuovo e usato macchinari per produzione olio

Vendita Olio Extravergine www.altosalentoextra.com

di Puglia, Olio D'oliva del Salento Vendita diretta dal Produttore

olio toscano novello 2010 www.castelloilpalagio.it

verde, fruttato ed aromatico 3 olive sulla guida slow food

Olio Extravergine d'Oliva www.frantoiociabarra.it

Piccolo frantoio artigianale prima spremitura a freddo olive abruzzesi

Museo d'Arte, Chianciano www.MuseodArte.org/Biennale

La Biennale di Chianciano Dal 17 al 24 Settembre 2011

Olive Oil from Greece www.blauel.gr

award winning extra virgin from organic agriculture

l'Evento del momento

Il Premio Biol vola in Spagna

l'Evento del momento



A Cordoba, nell'ambito della Fiera del Bio del 19 e 20 novembre, la manifestazione nata in Puglia dedicata ai migliori oli extravergini biologici al mondo consegnerà premi agli oli spagnoli, proporrà degustazioni guidate e curerà seminari nell'ambito del progetto BiolMed

GLI OLI ITALIANI TRIONFANO AL PREMIO ARMONIA

Martedì 11 maggio si è svolta la cerimonia di premiazione della quarta edizione del Concorso Oleario Internazionale organizzato dall'International Extravirgin Oliveoil Agency in collaborazione con ALMA e il CRA Oli. I produttori italiani si sono aggiudicati 5 dei 6 premi in palio.

Protagonisti gli allievi di ALMA che hanno preparato gustose ricette utilizzando i 6 oli vincitori. Presentato nell'occasione il circuito dei Ristoranti internazionali dell'olio.



Giunto alla 16° edizione, quest'anno il Salone Internazionale dell'Olio Extravergine di Qualità,

5 giorni fondamentali per tutti gli operatori del settore, dove scambiare esperienze professionali, incontrare i leader del mercato, i buyer nazionali ed esteri e ricercare soluzioni innovative nel rispetto della più storica e consolidata tradizione olearia



AD AREZZO, DAL 14 AL 17 MAGGIO, PRESSO IL CENTRO FIERE E CONGRESSI

MEDOLIVA I MIGLIORI EXTRAVERGINE DEL MONDO
SECONDA EDIZIONE PER LA MANIFESTAZIONE CHE OSPITA IL MEGLIO DELLA PRODUZIONE OLIVICOLA DEL MEDITERRANEO



I RISULTATI DELLA XVIII EDIZIONE CONCONSO NAZIONALE ERCOLE OLIVARIO



I RISULTATI DEL CONCONSO OLEARIO ORCIOLO D'ORO 2010



XVIII EDIZIONE CONCONSO NAZIONALE ERCOLE OLIVARIO

Le aziende italiane partecipanti alla finale della XVIIIesima edizione del Concorso si terrà a Roma il 18 marzo, ore 11,30, presso la Sala Comitato di Unioncamere, in Piazza Sallustio 21

"Tasting and Talking on Extravirgin" - IX Olioliva Imperia 29 novembre 2009 ONAIO, la più antica scuola al mondo per assaggiatori di oli d'oliva, organizza ad Imperia - nell'ambito della IX edizione di Olioliva 2009 - un evento al quale parteciperanno primari rappresentanti testimoni delle nazioni produttrici di olio d'oliva espressamente invitati da ONAIO. L'incontro vedrà un confronto aperto - dal punto di vista sensoriale ma senza dimenticare una testimonianza sulle motivazioni, prospettive, energie e aspettative di ognuno - fra Siria, Turchia, Marocco, Italia, Francia, Portogallo, Spagna, Tunisia, Sud Africa e California. L'occasione, unica nel suo genere, aprirà un dibattito ed un confronto sulla attuale situazione internazionale e nazionale dell'olio d'oliva. Ogni partecipante proporrà al pubblico di giornalisti ed esperti la propria "case history" in un contesto dove il lavoro locale dovrà confrontarsi con le prospettive globali. Si richiede accreditamento da inviare via fax o e-mail ALLEGATO_328_ProgrammaTasting & Talking on Extravirgin.pdf ALLEGATO_328_Sheda AccreditoTasting & Talking on Extravirgin.pdf



Giunto alla 15° edizione, quest'anno il Salone Internazionale dell'Olio Extravergine di Qualità, si presenta a Verona dal 2 al 6 aprile 2009 in una veste particolarmente accattivante.



I risultati del XIX CONCONSO INTERNAZIONALE - 2010 LEONE D'ORO DEI MASTRI OLEARI



Olio biologico, il 23 maggio in Umbria la consegna dei Premi Biol 2010

Nell'ambito della manifestazione "BiolEvo", che comprende anche la premiazione dei migliori oli bi o umbri e un convegno su "Etica e certificazione"



Olio biologico, il XV Premio Biol al siciliano "Primo Bio" Secondo posto ex aequo a un altro siciliano, il siracusano "Terraliva", e al portoghese "Lisca Grande"; miglior blended in Umbria, miglior packaging in Puglia.



A Ugento, nel Leccese, assegnate le "gocce d'oro" agli extra vergini d'eccellenza Cerimonia di premiazione per la prima edizione de L'Oro d'Italia", promossa da Olea. **I Vincitori**



Concorso SOL D'ORO 2010»

I Vincitori



In Puglia torna il **Premio Biol 2010**: aperte le iscrizioni
A fine aprile a Bari la XV edizione del concorso internazionale che pone a confronto i migliori oli extravergini biologici al mondo. Aperte le iscrizioni

BARI - Il Premio Biol, la manifestazione-concorso che pone a confronto in Puglia i migliori oli bio-extravergini dei vari continenti, compie quindici anni. Anche quest'anno l'organizzazione tecnica del CiBi sta lavorando per un programma ricco di eventi culturali, gastronomici e tecnici, che affiancheranno il concorso internazionale. Il tutto, con l'obiettivo di valorizzare le differenze - e i diversi patrimoni culturali connessi - che caratterizzano il variegato mondo dell'olio extravergine d'oliva biologico.



Flos Olei 2010 - i migliori extravergine del mondo è la prima Guida a respiro internazionale dedicata agli oli extravergine di oliva di tutto il mondo selezionati, con criteri di assoluto rigore, da un panel di esperti assaggiatori coordinato da Marco Oreggia, curatore e insieme editore del volume.

Realizzata direttamente in duplice lingua (italiano-inglese), la Guida presenta 40 paesi selezionati su 5 continenti. Italia e Spagna hanno inoltre una mappatura del comparto olivicolo su base regionale, corredata da informazioni storiche, culturali, dati di produzione, varietà tipiche e aree tutelate da denominazione

ELENCO DELLE AZIENDE OLIVICOLE ITALIANE INSERITE



Premio Biol, ad aprile in Puglia la kermesse mondiale dell'olio biologico Con oltre 350 oli in concorso questa XIV edizione segna il record di iscrizioni.

Dal 20 al 24 Andria, in parallelo, ospiterà corsi, convegni, workshop, degustazioni e l'inaugurazione del BiolMuseo dell'Olio di Oliva "Terre di Traiano". Il tutto all'insegna dell'alleanza fra produttori del Mediterraneo

Concorso SOL d'ORO 2009» 02/06 aprile 2009

Domanda di partecipazione » Regolamento



LE AZIENDE OLIVICOLE ITALIANE AL SOL 2009

**FIERA
TRIESTE**
**5-8
MARZO
2010**

Dal 6 al 9 marzo 2009 torna la 3a edizione di **Olio Capitale**, l'evento organizzato in collaborazione con l'Associazione Nazionale Città dell'Olio si sta confermato vetrina ideale per la presentazione del meglio della tipicità e qualità degli oli extravergini, a Trieste, città internazionalmente riconosciuta quale crocevia di scambi commerciali.

TUTTE LE AZIENDE PARTECIPANTI AL CONCORSO

I VINCITORI DEL CONCORSO



25 Maggio 2008

Cantine Aperte è l'evento più importante in Italia che ha come protagonista il vino, la sua gente e i suoi territori.



**Tutte le aziende partecipanti al
Cibus 2008**



**I RISULTATI DEL
CONCORSO OLEARIO
ORCIOLO D'ORO
2008**



**I vincitori del Premio Montiferru
2008**

**BANCO DI ASSAGGIO
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE
DELLA SICILIA
HOLIDAY INN CITY CENTRE
Königsallee
DÜSSELDORF 19-21.9.2008**

**3° PREMIO NAZIONALE
"LA DEGUSTATRICE DI OLIO D'OLIVA"
NOTA STAMPA CONCLUSIONI**



**Sana
19° salone internazionale
del naturale**



**PREMIO INTERNAZIONALE
BIOL**

**I Top 12
oli extravergini di oliva
edizione 2007
selezionati alla rivista tedesca
Der Feinschmecker**

Olio Capitale

**Trieste 10/11/12 giugno 2007
Le aziende italiane partecipanti**

CONCORSO OLIO CAPITALE



Vincitori

**CONCORSO OLEARIO
LEONE D'ORO 2008**



**II edizione
Premio Nazionale degli Oli Extra
Vergini d'Olive
di Qualità Tracciati Unaprol**

**I risultati del
7th International Olive Oil Award -
Zurich 2008".**

**SIRENA D'ORO
DI SORRENTO"
I vincitori del Premio 2008**



Dal 17 al 22 marzo p.v. avrà luogo il **V Concorso Oleario Internazionale "Sol D'Oro 2008"**. Sol D'Oro 2008 ha lo scopo di evidenziare la produzione oleicola nazionale e internazionale, farla conoscere ai consumatori ed agli operatori, presentare al pubblico gli oli d'oliva extravergini tipici nelle loro varietà, specialmente connesse all'origine geografica, e stimolare lo sforzo delle aziende inteso al continuo miglioramento qualitativo dei prodotti.

**Parte il Sol d'Oro!
17 - 22 marzo**



Aperte le iscrizioni al **Premio Biol 2008**. Tredicesima edizione del concorso internazionale che pone a confronto i migliori oli extravergini biologici al mondo. Quest'anno si terrà tra Bari e Monopoli, in abbinamento al pesce bio grazie al progetto BiolFish.



**Avrà luogo dal 7 al 10 marzo 2008 la
2a edizione di Olio Capitale,
evento organizzato in collaborazione con
l'Associazione Nazionale Città dell'Olio.**

**I RISULTATI DEL
CONCORSO**

**3° PREMIO NAZIONALE
"LA
DEGUSTATRICE DI
OLIO D'OLIVA"
CONCORSO DI
DEGUSTAZIONE
DEGLI OLI EXTRAVERGINI E
VERGINI D'OLIVA**



**Tutti i Premiati
della
prestigiosa
guida
L'extravergine
2008**

**Dal 16 al 19 novembre 2007 Veronafi
presenta la 2ª edizione di Agrifood,
Salone Internazionale dell'Alimentare
Made in Italy.**



**Olio e pesce bio protagonisti in
Fiera del Levante**

Grazie a Premio Biol e progetto BiolFish ogni pomeriggio minicorsi, incontri e degustazioni con grandi chef pugliesi nel salone Agrimed dall'8 al 16 settembre 2007.



Aziende News

Un Sorso di buonomore

Quando ti morde un lupo, pazienza. Quel che secca è quando ti morde una pecora

Arthur Bloch

Tratto da "Anche Le formiche nel loro piccolo s'incazzano" di Gino & Michele - Molinari © Edizione Einaudi

Per gentile concessione - Tutti i diritti riservati

Aziende News



La cultivar

Leccino

diffusione
Toscana e centro Italia, zone del mondo
peso oliva
2,5gr
caratteri
carnose ellissoidali, in infruttescenza, maturaz. precoce nera
produttività
discreta costante
resa in olio
medio bassa 17/22%
resistenza
a sbalzi temperatura e avversità occhio di pavone racc. mecc.
sapore poco fruttato

Dop/Bio

"Terre di Siena"
(clicca per disciplinare di produzione)

Caratteristiche al consumo.
L' Olio "Terre di Siena", all'atto dell'imbottigliamento deve rispondere alle seguenti caratteristiche analitiche-organolettiche:
Colore: dal verde al giallo con variazioni cromatiche nel tempo.
Odore: fruttato. Gusto: con note di amaro e piccante.
Acidità max : 0,50%(espressa in acido Oleico).
Perossidi: valore max 12.
Valori di K 232 : max 2,20.
Valori di K 270 : max 0,20.
Polifenoli totali: uguali o maggiori di 100 p.p.m.
Tenore di acido oleico: maggiore del 72%.
Panel Test: uguale o maggiore di 7.

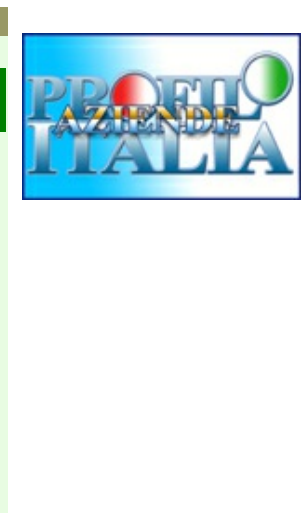


LO RE
azienda agricola

ASSIA COOP

Azienda agricola TERRALIVA

Azienda Agricola CARUSO



Aziende consigliate				
LO RE azienda agricola	ASSIA COOP	Azienda agricola TERRALIVA	Azienda Agricola CARUSO	AGRESTIS SOC COOP

LO SPONSOR DELLA SETTIMANA				
		<p>Terraliva nasce da un grande amore per le antiche tradizioni culturali Siciliane, l'azienda è ubicata a Buccheri ad una altitudine di mt 700 s.l.m., nel cuore dei Monti Iblei nella zona sud orientale della Sicilia, dove l'ulivo domina orgoglioso e incontrastato da secoli con le sue cultivar di Tonda Iblea. Nei nostri tenimenti produciamo, grazie anche ad un processo produttivo rigorosamente controllato e alla particolare passione, cura e rispetto per la natura, un olio pregiato capace di offrire un'ampia gamma di sensazioni all'olfatto e al palato.</p>		
<p>contatti</p>		<p>mappa del sito</p>		
<p>Adesione al portale</p>		<p>Aziende sponsor</p>		
<p>aziende affiliate</p>		<p>aziende affiliate</p>		



P.viste tot 202934 ShinyStat™ Online 1

© 2006 2010 OLI D'ITALIA.IT

DORMIREINITALIA.COM - VINI-ITALIA.IT - ALBERGHI-ITALIA.IT - TIPICODITALIA.IT OLI-ITALIA - TURISMO.IT -
TURISMO1.IT - BIO.IT - DOC.IT - DOCG.IT

partita iva 00732490891

© Art Advertising

NOTE LEGALI

PRIVACY

Art Advertising non è collegato alle aziende ed ai siti recensiti e non si assume responsabilità sulla veridicità dei dati inseriti

NEWS DALLE AZIENDE SPONSOR

L'azienda agricola CARUSO, estesa 18 ettari è localizzata nel territorio del comune di Caltabellotta (Ag), ad una altitudine di 70 s.l.m. Dal centro urbano situato nella fascia meridionale della Sicilia (15 km a Nord di Sciacca) dista poco meno di 3 Km. LO R nostra storia è legata da generazioni al mondo agricolo. Tra le coltivazioni praticate in azienda abbiamo, recentemente, scelto privilegiare il più antico e nobile dei prodotti siciliani: l'olio . Agriturismo Terraliva: Antica dimora del 700 immersa in un contesto collinare di suggestiva tranquillità, nel cuore dei Monti Iblei a confine con la provincia di Ragusa, nel piccolo Borgo montano di Buccheri a mt 800 s.l.m. a pochi chilometri dalle più belle e rinomate città d'arte e di interesse Storico-Architettonico della Sicilia orientale. Terraliva nasce da un grande amore per le antiche tradizioni culturali Siciliane, l'azienda è ubicata a Buccheri ad un'altitudine di mt 700 s.l.m, nel cuore dei Monti Iblei nella zona sud orientale della Sicilia, dove l'ulivo domina orgoglioso incontrastato da secoli con le sue cultivar di Tonda Iblea. I Mieli dell'Etna: Miele di Fiori d'Arancio ottenuto dalle laboriose Api lungo la riva del fiume Simeto dove è adagiata l'azienda Guzzardi. L'Hotel Villa Carlotta sorge in un'antica fattoria del 1800, ex feudo delle marchese Carlotta Schininà, nei pressi di Ragusa. Lo stile dell'albergo riprende i caratteri tipici dell'architettura rurale ragusana che nella "massaria" Kili Caffè è un caffè assoluto, un'inconfondibile armonia di miscele ed esperienza.... un originale prodotto dell'Italia ...assolutamente da provare troverete i caffè Red, Gold, Brown, Green, Hard e Blue Moon Top Quality. Il Breakfast Le Foglie d'Argento, immerso in una meravigliosa distesa di uliveti, a Caltabellotta (Ag), a soli 7 chilometri dal mare, dalle più belle aree archeologiche della Sicilia e dai principali centri della Sicilia Occidentale Vi proponiamo un appartamento nel centro storico di Catania interamente ristrutturato, confortevole, funzionale, e accessoriato. I prodotti tipici siciliani delle imprese legate alla cooperativa assai spaziano dal settore a quello olivicolo dall'orticoltura alla granicoltura di qualità, dalla frutticoltura (fichidindia mandorle ciliegie) all'agrumicoltura, dal miele alle marmellate di agrumi e alle confetture di frutta. Il Gelso Vacanza, situato in una zona tranquilla vicino al mare, a 300 mt. dal centro abitato di Malfa Un viale di ingresso ombreggiato circondato da fiori e piante rigogliose, portano alle terrazze che rispecchiano la tipica architettura eoliana. La WT Audiovisivi è una struttura di supporto creativo e tecnico-operativo per il mondo della comunicazione. E' dinamica, leggera e flessibile, formata da un team di specialisti della comunicazione multimediale Sorge a Vizzini nella splendida Sicilia, terra natale dello scrittore verista Giovanni Verga, l'Agriturismo "A Cunziria", luogo ideale per trascorrere un'ottima vacanza per ogni occasione ed in ogni stagione. La Cornici è un'azienda artigianale siciliana che produce e commercializza su scala industriale "cornici a giorno" , in legno negli stili classico, moderno in arte povera, specchiere nei vari stili e complementi di arredamento. Nel Cuore delle Isole Eolie, a Lipari, nella località Capistello, a circa Km. 2 dal centro storico, in zona tranquilla e panoramica, facilmente raggiungibile con bus di linea alle ore 20,00 o noleggio scooter o auto, è situato il nostro complesso Case Vacanze Margherita. Ristorante A La Carte La Fenice Evolversi nella tradizione di una offerta che privilegia la ricerca del gusto e dei sapori. La nuova Saletta è il nostro luogo dedicato alla ristorazione di qualità, rappresentata dal meglio della gastronomia nazionale, siciliana e della provincia iblea in particolare. L'agriturismo Gigliotto" sorge al centro di una grande proprietà di oltre 200 ettari, sulla cima di una collina che sovrasta tutta la Sicilia orientale, 15 camere calde e accoglienti arredate con mobili siciliani, con bagno in camera, pavimenti in cotto. Osteria Locale dei fratelli Giuseppe e Sebastiano Formica, a Buccheri uno fra i più caratteristici e tipici ristoranti d'Italia selezionato da Slow Food, dal Touring una cucina legata ai cicli stagionali a base di buone materie prime territoriali, comprese quelle dell'ortogarten. casa L'albergo-ristorante "A Badia", cercando di mantenere l'impianto originale delle celle monacali, dispone di confortevoli camere con servizi annessi e offre ai suoi ospiti un soggiorno ricco di silenzio e tranquillità. Meta ideale per chi vuole riposarsi rilassarsi gustando il piacere di passeggiate distensive nei luoghi dei personaggi di Giovanni Verga, Residence Ristorante La Fenice Grazie al sapiente restauro di un'antica masseria del 1800, il ristorante La Fenice offre un ambiente elegante e confortevole, alle porte della città. Attraverso le grandi pareti in vetro lo sguardo si apre sul verde del giardino, il parco dell'Hotel Villa Carlotta. Consorzio Agriturismi Enna Titolari di aziende agrituristiche operanti nel territorio di Enna e provincia che ha privilegiato l'aggregazione per generare sviluppo e per affrontare le sfide del mercato. Per, uscire dall'isolamento dell'entroterra e contribuire al suo riscatto, divulgare la cultura dell'accoglienza, diffondere la conoscenza, L'Azienda Vinicola Maccotta Fortunata costituisce un marchio ricco di tradizioni: fu tra le prime, nel 1947, ad imbottigliare nell'isola di Pantelleria il nobile vino Moscato di Passito, anticamente chiamato "Cossyra". La società cooperativa AGRESTIS opera in un piccolo paese dell'entroterra siracusano. La filosofia predominante nel progetto di Giuseppe e Lorenzo è fin da subito " TUTELARE un territorio ad alta vocazione olivicola con la sua storia e cultura, con passione e professionalità, e GARANTIRE alta qualità in un "Alimento Prezioso" espressione della nostra terra". Al Corso è un appartamento recentemente ristrutturato, in affitto turistico situato nella centralissima via Umberto I nel centro storico di Modica in provincia di Ragusa, importantissima cittadina iblea dichiarata dall'Unesco "Patrimonio dell'Umanità" per la ricchezza delle sue bellezze architettoniche_